

# 新型冠狀病毒 (COVID-19)

## 洛杉磯郡公共衛生局 送餐和取餐適用指南

在準備、存放、取餐和送餐期間如何正確處理食物，對於確保食物可以安全食用至關重要。對消費者而言，餐飲設施和食品外賣送餐司機在確保食品於配送過程中保證安全方面發揮關鍵作用。

### 個人衛生



- 在每次送餐之間，以及在為顧客取送食物之前，請用肥皂和水洗手（至少 20 秒）。
- 如果沒有現成的肥皂和水，請使用至少含有 60%酒精的消毒洗手液。
- 避免用未清洗的手觸摸眼睛、鼻子和嘴巴。
- 如果出現生病狀況，請不要提供送餐服務。生病的員工建議留在家裡，並且至少在完全恢復健康後的 3 天（72 小時）後再返回工作崗位，這意味著在沒有使用退燒藥物的情況下退燒，呼吸道症狀（例如咳嗽，呼吸急促）有所改善，**並且**自症狀首次出現以來至少已過去 7 天。
- 如果你生病了，請一定要告知你所有的密切接觸者，他們需要在最後一次與你接觸後，開始 14 天的隔離。密切接觸者包括所有家庭成員、親密接觸者和所有與生病員工相距 6 英尺以內並超過 10 分鐘以上的人。時間跨度為從生病員工出現症狀開始前的 48 小時起算，直到他們的隔離期結束為止。此外，任何接觸過你的體液和/或分泌物（如因你的咳嗽/打噴嚏而接觸飛沫，共用器具或唾液，或在未穿戴個人防護設備的情況下為你提供護理服務）的人士都應接受隔離。

### 正確的食物處理和存放方法



- 食品應採用防止破壞式的包裝，並加以保護，使其在運送過程中不會接觸到潛在的污染物。
- 外送的食物必須用光滑，耐洗和不透水的材料製成的容器運輸或保存，且這些材料能夠經受多次清洗。
- 在送餐過程中車輛內保持有清潔乾淨的食品保溫箱，以便存放食品。保溫箱應防漏，並能將食物保持在適當的存放溫度下。
- 當送餐時間超過 30 分鐘時，食物必須保持在冷（低於 41 攝氏度）或熱（高於 135 攝氏度）的溫度下。

### 取餐和外送



- 餐廳應將所有外帶物品打包，包括餐具，餐巾紙和調味品。這將確保送餐司機在接餐過程中不需要接觸任何其他的外帶物品。
- 建議司機在等待訂單時，與顧客保持 6 英尺的社交距離。
- 為所有員工提供布面遮蓋物，並確保他們在與他人或顧客交流時始終戴著布面遮蓋物。

# 新型冠狀病毒 (COVID-19)

## 洛杉磯郡公共衛生局 送餐和取餐適用指南

- 駕駛員必須保持車輛內部清潔衛生，這其中也包括後備箱和/或後部的儲物區。
- 司機必須將食物存放在一個乾淨、消毒過的二次包裝容器中，以便運輸。

### 送餐



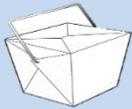
- 司機不應接觸食物，且所有食物必須保持其原始包裝的樣子。
- 避免與顧客近距離的接觸。
- 建議司機與顧客協商好，並將食物放在門口，以便在送餐司機離開後顧客再將食物取進家中。

### 送餐司機的其他適用指南



- 司機應使用 EPA 批准的消毒劑，並且按照標籤上的說明對經常接觸點進行清潔和消毒。
- 車輛內應定期清潔的地方包括方向盤、收音機按鈕、變速杆和門把手。
- 取餐的司機在取送餐前可以使用餐廳的洗手間執行正確的洗手流程。

### 適用於顧客的提醒



- 將包裝好的食品從送餐袋中取出，並將送餐袋或包裝盒扔掉。
- 在處理食物和進食前，請用肥皂和溫水洗手（至少 20 秒）。
- 所有易腐食品應儘快冷藏，如果尚未食用，應在購買或送達後兩小時內冷藏。
- 只能從有當地衛生轄區牌照的餐飲設施處選擇送餐和取餐服務。



欲瞭解更多資訊，請致電諮詢服務熱線：(888) 700 – 9995。有關COVID-19的更多資訊，請登錄：<http://publichealth.lacounty.gov>或致電洛杉磯郡資訊熱線 2-1-1，該熱線為全天候24小時提供。